

Schweizer LandLiebe TV

Rezept

Geräucherter Ofenkäse

dazu Studis Grittibänzen und Glühwein

Geräucherter Ofenkäse

- 200 g Sägemehl • 50 g Holzspäne, gemischt
- ½ EL Wacholderbeeren • 1 Bund Thymian
- 1 Bund Rosmarin • 1 Bund Lavendel
- 1 Vacherin Mont-d'Or ca. 750 g

Einen geeigneten Bräter auf dem Herd heiss werden lassen. Sägemehl, Holzspäne, Gewürze und Kräuter dazugeben und heiss werden lassen (währenddessen gelegentlich untereinermischen), bis ein leichter Rauch entsteht. Den Käse in der Holzschale auf die Räucherware stellen und bei geschlossenem Deckel, bei mittlerer Hitze 45 Min. räuchern. Mit Fonduegabeln frisches Brot oder kleine Gschwelli darin tunken, mit schwarzem Pfeffer würzen.

Grittibänzen

- 500 g Mehl • 2 EL Zucker • 2 TL Salz • ½ Würfel Hefe • 25 g Butter, weich • 3 ½ dl Milchwasser, lauwarm • Mehl zum ausrollen • Cranberries
- Mehl, Zucker und Salz in Schüssel mischen, Hefe mit Butter in lauwarmem Milchwasser verrühren, dazu-

geben. Zu einem weichen Teig kneten. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig achteln, je zu ca. 15 cm langen Rollen formen. Kopf, Arme und Beine formen, auf Blech geben und noch mal 30 Min. gehen lassen. Cranberries für Augen, Mund und Knöpfe einstecken. Im Ofen bei 200 Grad 20 Min. backen.

- **Glühwein** • 1 l Rotwein, trocken • 1 Orange, unbehandelt • 3 Nelken • 2 St. Sternanis
- 1 Zimtstange • 4 EL Zucker

Rotwein in Topf geben, Orange dünn abschälen, Saft ausdrücken und beides (Saft und Orangenschalen) dazugeben. Gewürze und Zucker beigegeben erwärmen, nicht kochen und 30 Min. ziehen lassen.

Weintipp

Quartett Schweizer Landwein Zweifel Barrique
Bei Denner erhältlich.



Immer samstags
und montags
um 19.55 Uhr
in SAT.1 Schweiz.



SAT.1
Schweiz

Wird Ihnen präsentiert von

DENNER

TV-Produktion
b&b
endemol

Die neue
LandLiebe
jetzt am Kiosk.



mit Andreas C. Studer